Sprzedawca Spółdzielczy

Rok II — Warszawa, maj 1938 r. — Nr 5

TREŚĆ

WYDAWNICTWO „SPOŁEM" ZWIĄZKU
SPÓŁDZIELNI SPOŻYWCÓW R.P. w WARSZAWIE

Spółdzielczość jest naturalnym sprzymierzeńcem walki z alkoholizmem. Przyczyna tego jest jasna. Jako ruch warstw gospodarczo słabych nie rozporządza ona potęgą finansową. Jedyną jej siłę stanowi świadoma wola człowieka. Z natury rzeczy alkoholizm, który w najlepszym razie osłabia energię i przyćmiewa świadomość człowieka, jest dla ruchu spółdzielczego, jak w ogóle dla wszystkich instytucji demokratycznych, groźnym niebezpieczeństwem. „Jeżeli instytucje demokratyczne nie zdołają zwyciężyć alkoholizmu, to zostaną przezeń zwyciężone“ — powiedział słusznie wybitny kooperatysta, a zarazem jeden z przywódców ruchu abstynenckiego we Francji, A. Daudé Bancel.

I dlatego nie jest bynajmniej dziełem przypadku, że od pierwszych dni swego istnienia ruch spółdzielczy szedł ręka w rękę z ruchem antyalkoholowym.

Ogólnie znana jest działalność w tej dziedzinie zwiastuna spółdzielczości, Roberta Owena, już w pierwszych dziesiątkach XIX-go stulecia w osadzie przemysłowej Nowym Lanarku w Szkocji. Pijaństwo było wówczas bardzo rozpowszechnione wśród robotników z powodu okropnych warunków pracy i życia, jakie wśród tych warstw w owych czasach panowały. Jest rzeczą wysoce znamienną, iż Owen w walce tej nie stosował zakazów i środków przymusowych, lecz posługiwał się metodami konstrukcyjnymi, całkiem nowoczesnymi. Dążył do podniesienia życia materialnego i moralnego drogą zwiększenia zarobków, obniżenia kosztów utrzymania, ograniczenia czasu pracy, polepszenia sposobu odżywiania, reformy mieszkaniowej, udostępnienia oświaty i rozrywek zarówno dziatwie jak i dorosłym. Stopniowo usuwano karczmy z bezpośredniego sąsiedztwa mieszkańców osady i wkrótce Nowy Lanark zasłynął między innymi i z tego, że pijaństwo tam całkiem znikło.

Podobnie robotnicy-tkacze, założyciele słynnej spółdzielni w Rochdale w Anglii, która dała w istocie rzeczy początek całemu ruchowi spółdzielczości spożywców na całym świecie, sami byli abstynentami i znajdowali się w ścisłym kontakcie z propagatorami trzeźwości, zwanymi wówczas „zwolennikami herbaty“ (teetotallers). Debaty, które poprzedziły założenie tej spółdzielni, odbywały się nawet w lokalu abstynentów. Tylko, że spółdzielcy różnili się od ówczesnych abstynentów — jak opowiada kronikarz początków spółdzielczości, G. Holyoake, — co do poglądu, aby samo wyrzeczenie się napojów alkoholowych i obracanie oszczędności uzyskanych z tego tytułu na korzyść rodziny miało jakoby wystarczyć dla rozwiązania kwestii społecznej. Spółdzielcy bowiem byli przeświadczeni, że ustrój kapitalistyczny opiera się na błędnej zasadzie, którą należy zmienić. To zadanie ci dzielni ludzie przypisywali właśnie spółdzielczości i przystąpili doń odważnie.

Dr. Maria Orsetti

Sprzedawca
SPÓŁDZIELCZY

Rok II Warszawa, maj 1938 r. Nr 5

Ideowiec czy najmita

Wielorakie i różnorodne są wymagania od pracowników spółdzielczych w szczególności — sklepowych. Z serii najważniejszych są fachowość i ideowość. Pozornie te dwie rzeczy są tak różne, że wielu osobom wydają się sprzeczne i często słyszymy, że je trudno z sobą pogodzić. Powiadają: jak fachowiec, to nie ideowiec — i odwrotnie... Podobne twierdzenia są ze wszechmiar bałamutne. Każdy dobry pracownik zawodowy jest z natury rzeczy pracownikiem ideowym. Kocha on swoją pracę, jeżeli nie całą, to chociażby jej cząstkę, tę lepszą, a jeżeli nawet nie kocha, to szanuje. I w tej miłości i w tym szacunku jest zawsze pewna idea.

W szczególności każda praca zawodowa w ruchu spółdzielczym jest zawsze tylko ogniwem jednolitego wiązania wspólnej pracy. Zważmy, że mechanizm tej pracy jest prosty, każde kółeczko oddzielnie i wszystkie razem podporządkowane są woli jednego kierownictwa, które czuwa nad wykonaniem trzyletniego planu pracy spółdzielczości. Kiedy plan w swych zamierzeniach zostanie wykonany, praca będzie owocna, w pewnej określonej cząstce zrealizowana będzie idea. Osiągnięcie planu trzyletniego jest ideą wielką i szlachetną, a przy tym wiążącą wszystkie ogniwa pracy ruchu spółdzielczego od góry do dołu i od dołu do góry. Wykonanie musi być pełne i rola sprzedawcy spółdzielczego w tym wykonaniu jest tak samo ważna, jak rola ogólnego kierownictwa. Jego załamanie pociąga za sobą załamanie ogólne. Świadomość tej roli jest właśnie ideą. I przez tę świadomość każdy pracownik-sprzedawca niewątpliwie staje się w wielkim stopniu pracownikiem ideowym. A jeżeli tak jest, to czerpać on może z tej ideowości wiele życiowej energii i impulsywnej chęci do pracy. Jest mu ona pomocna do wykonywania ciężkich obowiązków, jest osłodą w wytchnieniu i jest mocodajną w życiowych troskach i kłopotach. Wtedy człowiek to odczuwa, że z pracą wiąże go nie tylko mniej lub więcej korzystna umowa, ale potężna więź łącząca z całością nierozerwalnej ciągłości, która się nie skończy dopóty, dopóki nie zrealizują się na świecie ideały dobra, piękna i sprawiedliwości. Bo przecież dla

Bez talentów, bez mądrości, bez charakterów, bez ludzi nie ma ani radosnego stylu pracy społecznej, ani tego z niej plonu, co się wielkim nazywa dziełem.

Edward Milewski

tych ostatecznie ideałów podejmujemy realizację naszego trzyletniego planu, za czym przyjdą dalsze plany i później jeszcze dalsze, a mimo to, coraz bliższe naszym pragnieniom. Nasza praca w ruchu spółdzielczym jest niewątpliwie służbą społeczną, bo dla kogo, jeżeli nie dla społeczeństwa pracujemy?! Musimy to sobie uświadomić i pamiętać o tym! Wtedy będziemy wytrwalsi i silniejsi we wszystkich naszych wysiłkach i odporniejsi na wszelkie trudności pracy w stosunkach obecnych.

E. Z.

Czy powinniśmy być członkami spółdzielni, w której pracujemy

W tej kwestii słyszymy nieraz ze strony pracowników sprzeczne opinie. Przeciwnicy należenia do spółdzielni, w której się pracuje, przytaczają różne co do tego zastrzeżenia, jak np.:

1) częsta zmiana miejsc pracy i związane z tym konieczności wycofywania udziałów;

2) niemożność korzystania z biernego prawa wyborczego (jak wiadomo, ustawa o spółdzielniach nie pozwala wybierać do rad nadzorczych płatnych funkcjonariuszy spółdzielni);

3) zależność służbowa pracownika uniemożliwiająca mu praktycznie swobodną krytykę na walnych zgromadzeniach;

4) drażliwość sytuacji przy wypisywaniu samemu sobie bloczków kontroli zakupów członkowskich.

Zastrzeżenia te tylko z pozoru wydają się uzasadnione. Wniknąwszy w sprawę głębiej łatwo stwierdzimy ich bezpodstawność.

Po pierwsze: oprócz pracowników „przelotnych" mamy duży zastęp ustabilizowanych, pracujących w jednej spółdzielni nieraz przez długi szereg lat.

Po drugie: chociaż do rady nadzorczej nie możemy być wybierani, to jednak na bieg spraw w spółdzielni wpływać możemy. Przy tym w bardzo wielu spółdzielniach na posiedzenia rad nadzorczych dopuszczani są przedstawiciele pracowników z głosem doradczym.

Po trzecie: przecież nie o popisy krasomówcze na zebraniach nam chodzić powinno, lecz o możność naprawienia zła, a na to przecież mamy częstokroć wpływ bezpośredni.

Po czwarte: to już jest sprawa osobistej uczciwości; będąc obdarzeni zaufaniem do prowadzenia całego sklepu chyba zasługujemy na nie i w tej stosunkowo drobnej sprawie.

A teraz zastanówmy się, co przemawia za należeniem pracownika do spółdzielni, w której pracuje.

1) Skłaniając innych do zapisywania się na członków musimy zacząć od samych siebie;

2) wpłacając udział przestajemy się czuć tylko jako najemni pracownicy, lecz patrzymy na spółdzielnię jak na nasze wspólne dobro;

3) jako udziałowcy jesteśmy ściślej ze spółdzielnią związani i w stosunku do naszych odbiorców — członków spółdzielni zyskujemy pozycję równości w sprawach dotyczących spółdzielni. Osiągamy przez to również żywsze zainteresowanie się sprawami spółdzielni i czujemy się współodpowiedzialnymi za jej rozwój.

W rezultacie należenie do spółdzielni nie tylko nic nie przeszkadza pracownikowi w wykonywaniu obowiązków, lecz przeciwnie — nawet może mu być pomocne. Co zaś do praw członkowskich, przynajmniej tych najistotniejszych, pracownik może w całej pełni i bez przeszkód z nich korzystać.

K. Ś.

Kto chce samorządu, musi udowodnić, że potrafi się sam rządzić.

R. Mielczarski

Dzień Spółdzielczości w sklepie spółdzielni

Święto ruchu spółdzielczego — Dzień Spółdzielczości musi znaleźć swój wyraz w jedynej placówce, w jakiej się spółdzielnia ukazuje z zewnątrz, tj. w sklepie spółdzielni.

Nie myślmy jednak, że tylko sam Dzień Spółdzielczości wymaga swego wyrazu i uświetnienia przez sklep spółdzielni i jego pracowników. Już na długo przed Dniem Spółdzielczości należy tę uroczystość przygotowywać.

Nadchodzący Dzień Spółdzielczości powinien być tematem pogadanek z kupującymi. Trzeba mówić, czym jest i jakie znaczenia ma dzień Święta Spółdzielczego, informować o imprezach, uroczystościach i zebraniach w danej miejscowości, związanych z tym świętem, namawiać do udziału w tych uroczystościach, dość wcześnie umieścić w sklepie plakaty i odezwy Centralnego Komitetu Dnia Spółdzielczości a jeszcze lepiej przed sklepem spółdzielni. Na sam Dzień Spółdzielczości najważniejszym zadaniem pracowników sklepowych jest należyte udekorowanie wystawy i całego frontu sklepu. Ponieważ Dzień Spółdzielczości obchodzony jest zawsze w niedzielę, należy pamiętać, że najważniejszym punktem dekoracji będzie okno wystawowe. Poza tym jednak nie należy zapominać o drzwiach, które zamknięte na głucho robiłyby wrażenie martwoty i opuszczenia. Odpowiednie dekoracje drzwi wejściowych przy pomocy tęczowej materii, chorągiewek i barwnych winietek z sentencjami spółdzielczymi usunie to wrażenie.

Bardzo efektowne przy dekoracji wystawy sklepowej są popiersia pionierów spółdzielczości. Należy przy tym pamiętać, ażeby białym odlewom dać tło ciemne, brązowym zaś raczej jasne. Portrety, winietki, materie tęczowe, wstążki i chorągiewki, wreszcie kwiaty i zieleń powinny w dekoracji wystawy przeważać nad towarami.

Z tych ostatnich wyłącznie produkty „Społem“ i własnej produkcji spółdzielni w efektownych opakowaniach powinny pozostać na wystawie.

Wywieszkę (szyld), drzwi i okno wystawowe z zewnątrz, ewentualnie balkon najlepiej wyjdą w dekoracji z zieleni i z materii lub wstęgi tęczowej, wreszcie chorągiewek tęczowych. Sztandar tęczowy nad sklepem nada mu wygląd uroczysty. Jakkolwiek wieczór w czerwcu jest bardzo krótki, to jednak iluminacja sklepu, zarówno wystawy jak i frontu, dałaby ładne efekty.

Zadania pracowników sklepowych nie wyczerpują się jednak na przygotowaniach obchodu i dekoracji sklepu. Najważniejszym przy uroczystościach Święta Spółdzielczego jest nastrój. Nastrój powinien być podniosły, uroczysty, ale jednocześnie radosny i wesoły. Spółdzielczość, która przyjęła sobie za dewizę Mickiewiczowskie hasło: „W szczęściu wszystkiego są wszystkich cele“, nie może obchodzić swego święta z ponurą, napuszoną pompą, ale z radością i weselem. Któż jeśli nie pracownicy spółdzielczy, ma odczuwać tę radość z powodu święta swej idei przewodniej, któż jeśli nie oni powołany jest do szerzenia tego radosnego nastroju wśród otoczenia.

Wytworzenie radosnego nastroju w dniu Święta Spółdzielczości zjedna spółdzielczości więcej sympatii i zrozumienia, aniżeli nieraz największe, ale nie odczute wysiłki propagandowe.

W dniu Święta Spółdzielczego zatem bądźmy radośni i starajmy się rozradować innych.

Szkoda jednoczyć głowy, jeżeli nie możecie zjednoczyć serc. Ramię do ramienia, prawica do prawicy, pośród samych siebie, i nie wyciągajcie nieżyczliwej ręki do nikogo, a możecie jeszcze zawojować świat.

John Ruskin

Wakacyjne Kursy

Już wyszedł z druku obszerny prospekt informujący o Kursach Wakacyjnych, organizowanych przez Związek „Społem“ w tym roku. Każdy z pracowników może się z niego zorientować, który z kursów zarówno programem, jak i innymi warunkami będzie mu najlepiej odpowiadał.

Chcąc uniknąć natłoku na kursach ograniczono w tym roku ściśle ilość uczestników odpowiednio do rozporządzalnych pomieszczeń. Po uzyskaniu zatem na dany kurs kompletu uczestników, zgłoszenia spóźnione przyjmowane już nie będą. Osoby przyjęte na kurs otrzymają wcześniej karty uczestnictwa, uprawniające do korzystania ze zniżek kolejowych.

Z tego względu, jak również i dla zapewnienia sobie miejsca na kursie, pożądane jest w interesie uczestników wczesne nadsyłanie zgłoszeń.

Na 10 dni przed terminem rozpoczęcia kursu zgłoszenia już nie będą przyjmowane.

To też już teraz przy ustalaniu kolejności urlopów należy się zdecydować na wzięcie udziału w tym lub innym kursie. I chociaż wszelkie szczegóły dotyczące kursów są zawarte w rozesłanym już do wszystkich spółdzielni prospekcie, to jednak podamy tutaj jeszcze daty, dotyczące kursów przeznaczonych dla pracowników sklepowych:

W czerwcu między 17 a 30 odbędzie się kurs dla pomocy sklepowych w Sitkówce pod Kielcami.

W pierwszej połowie lipca (od dnia 3 do 16) odbędą się kursy dla pracowników sklepowych w Chałupach nad morzem i w Bukowinie Tatrzańskiej i dla kierowników sklepów w Cieszynie i Zaleszczykach.

W drugiej połowie lipca (od 17 do 30) dla pracowników sklepowych w Białobrzegach nad Jeziorem Sajno i Kanałem Augustowskim, dla kierowników sklepów w Sitkówce pod Kielcami i dla pomocy sklepowych w Cieszynie.

Przyjaźń owcy z wilkiem

— „Niech mi pani pożyczy 10 kilo cukru, wieczorem mi przywiozą, to pani oddam“ — prosi pan Abram, sąsiad-konkurent spółdzielni.

— „Andziu, mówi sklepowa do swej pomocnicy, idź do pani Wyciskalskiej i pożycz od niej do jutra paczkę drożdży. Jutro przywiozą nam towar, to jej oddam“.

I tak oto stosunki sąsiedzkie układają się z konkurentami jak najlepiej. Żyją jak serdeczni przyjaciele, nie jak wrogowie.

— „A po czemu pani sprzedaje ryż? Niech pani powie swemu gospodarzowi, żeby przywiózł dla mnie tytoniu“.

Kupujący członkowie obserwują tę dobrą komitywę i myślą sobie: gdzie tu jest walka z handlem prywatnym? Widzę, że znają się jak dwa łyse konie i jedno drugiemu krzywdy nie robi. A może to całe gadanie o wyzysku ze strony kupców prywatnych to tylko tak robi się dla publiczności. Przecież w spółdzielni mają te same ceny i te same towary, bo sobie nawet wzajemnie pożyczają.

Coś tu nie w porządku. Wygląda to tak, jakby walczące strony pożyczały sobie nawzajem prochu, gdy im go zabraknie i nie mają czym do siebie strzelać w czasie bitwy.

Zdarzyło mi się zaobserwować i taki kwiatek. Pani X kupuje na kredyt. W spółdzielni zabrakło dla niej cukru. Sklepowa pisze kartkę do sąsiada konkurenta, ażeby wydał p. X cukier na rachunek spółdzielni.

Kooperatywa jest szkołą, w której kształcą się i dojrzewają talenty administracyjne, techniczne i organizatorskie.

Romuald Mielczarski

Można by tu zapytać, dlaczego tylko cukier? Przecież można z powodzeniem wydawać w ten sposób wszystkie towary.

Nie namawiam do skakania sobie zaraz do oczu i prowadzenia wojny z sąsiadami-kupcami prywatnymi, ale komunikowanie się i wymienianie przysług sąsiedzkich i grzeczności z tymi, którzy stanowią odrębny od nas świat pojęć i z którymi jesteśmy w istotnej nie pozornej tylko walce, zakrawa na dobroć i uprzejmość owcy, która nie chcąc być niegrzeczną względem przyjaciela-wilka, sama mu idzie w paszczę, by swoją kokieterią złagodzić jego srogość.

K. Ś.

GOSPODARKA SKLEPOWA

Sprzedaż towarów zleżałych lub wysortowanych

Nagromadzenie się w sklepie towarów „starych" wynika przeważnie z nieracjonalnego zaopatrywania sklepu albo ze złej konserwacji. Wyprzedawanie takich towarów, pomijając już straty, jakie się zwykle przy tym ponosi, stanowi zawsze duży kłopot dla sprzedawcy. Sprzedać bowiem towar „stary" odpowiedniemu nabywcy tak, by on był w rezultacie z takiego kupna zadowolony, jest to istotnie duża umiejętność, wymagająca wielkiej znajomości swoich odbiorców i ich potrzeb.

Pod nazwą towaru „starego" niekoniecznie należy rozumieć towar nie nadający się już do żadnego użytku. Są przecież towary, które pomimo długiego leżenia w sklepie nie straciły całej swej wartości użytkowej.

Nawet wówczas, gdy jakiś towar jest już dla szerszego ogółu mało interesujący, może być jeszcze przez niektórych bardzo pożądany i z pożytkiem zużyty. Na przykład: przybrudzony lub podmoczony cukier czy puder, zlepiony miał z landrynek dla pszczelarzy, miał z pieprzu dla rzeźników, sfermentowane czy scukrowane rodzynki do produkcji kwasu, połamane świece dla organizatorów zabaw do posypywania podłóg w salach tanecznych, wyblakłe lub niemodne tkaniny na podszewki dla tapicerów itd. Sprzedawca musi tylko wiedzieć i pamiętać, komu jaki towar „ruszony" zaproponować. Trzeba jednakże zawsze szczerze i otwarcie powiedzieć odbiorcy, dlaczego dany towar wyprzedaje się po zniżonej cenie, przy czym zniżka powinna być odpowiednia do zmniejszonej wartości użytkowej wysortowanego towaru.

Propagujmy wśród naszych odbiorców wcześniejsze zamawianie

Bardzo wiele osób, zwłaszcza spośród dobrych gospodyń, dokonuje raz czy dwa razy w miesiącu, zwykle po wypłacie zarobków ich mężom, większych zakupów artykułów codziennego użytku. Zwłaszcza jest to szeroko praktykowane w dzielnicach zachodnich naszego kraju.

Byłoby pożądane propagowanie takich zakupów wszędzie, gdyż daje to sporo oszczędności. Policzmy tylko torby bezużyteczne, za które płaci się przecież cenę nabywanego w nich towaru, no i resztki towaru pozostającego w szczelinach i składkach torby.

Otóż tam gdzie ten zwyczaj istnieje lub gdzie da się go wprowadzić, pożądane jest wcześniejsze składanie przez odbiorców zamówień na takie zakupy. Personel sklepowy ma wówczas możność dokładnego załatwienia takiego zamówienia w chwilach wolniejszych. Daje to korzyść obydwu stronom — kupującemu i spółdzielni.

Nie wystarcza sztuka ani wiedza — do dzieła trzeba wnieść jeszcze cierpliwość

W. Goethe

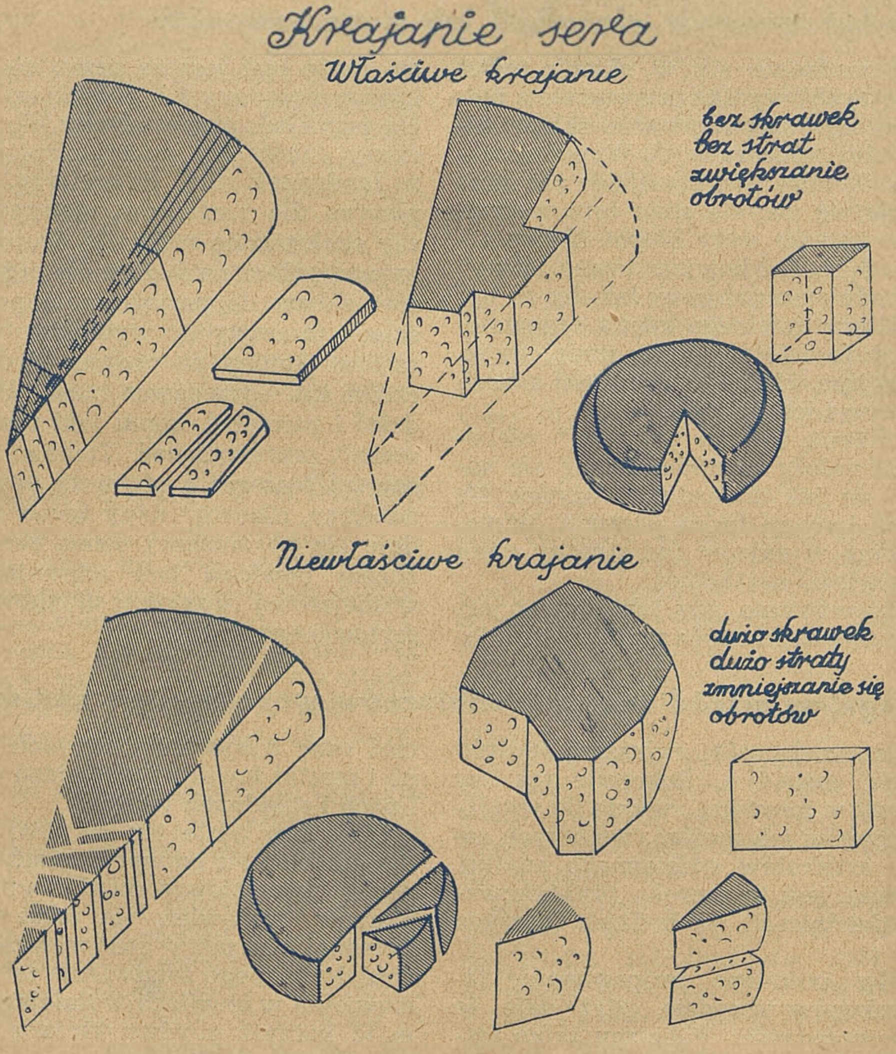
Krajanie sera

Umiejętne krajanie sera ma duże znaczenie dla personelu sklepowego. Wielu pretensji, niezadowolenia i strat można by uniknąć, gdyby pracownicy wiedzieli, jak należy fachowo ser wykrawać. Wówczas nie będzie resztek, więc i strat a nawet gdy członkowie przekonają się jak umiejętnie i zręcznie towar ten jest ekspediowany, to i obrót tym artykułem się zwiększy.

Umiejętności krajania sera trzeba się wyuczyć i ciągle w niej ćwiczyć.

Aby dać pracownikom sklepowym możność zorientowania się w zasadach tej umiejętności, zamieszczamy rysunek wskazujący dobry i zły sposób krajania sera.

Kto pracuje właściwie i fachowo, ten zwiększa obroty. Uczmy się zatem właściwego krajania sera.



Przez zwiększenie obrotu, jego ujednostajnienie i wreszcie przez ulepszenie organizacji zmniejsza się względna wysokość kosztów handlowych.

R. Mielczarski

OD REDAKCJI

Na skutek ograniczeń, jakie w stosunku do Związku „Społem" wprowadziły Zakłady „Solvay", a w rezultacie na skutek pogorszenia warunków, które uniemożliwiły dostawę do spółdzielni bielidła, sody kryst. itp. artykułów solvay'owskich — Zakłady Wytw. „Społem" w Kielcach opracowały produkt, który najzupełniej zastępuje bielidło i sodę kryst., a który jest bardziej ekonomiczny i nie zawiera żadnych szkodliwych składników.

Artykułowi temu nadano nazwę — „Bielnik"

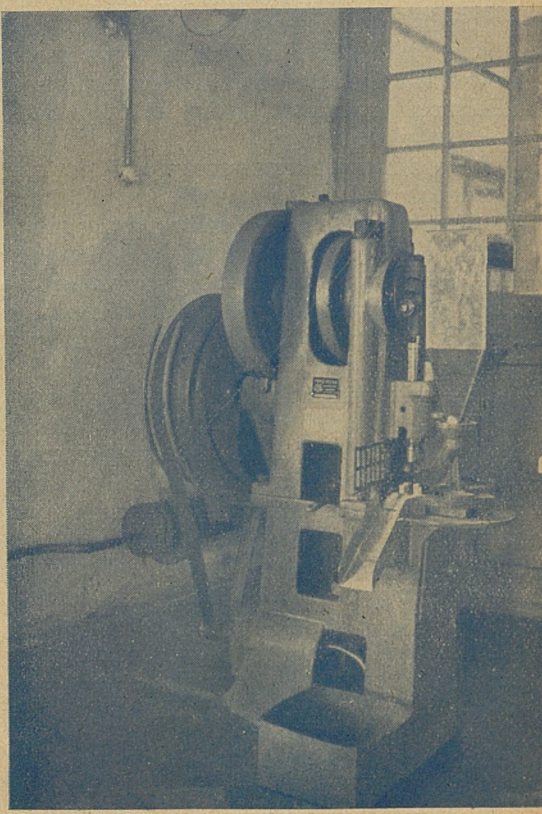
Bielnik — nowy środek do prania bielizny

Rola mydła w praniu jest znana powszechnie: usuwa ono zanieczyszczenia bielizny dzięki swoim chemicznym i fizycznym własnościom, a zwłaszcza własności dawania piany.

Obok mydła ważną rolę odgrywa woda. Im woda jest bardziej miękka, tym jest do prania lepsza. Przy użyciu wody twardej łatwo można zauważyć, że mydło przez pewien czas nie wytwarza piany. Wynika to stąd, że jest ono zużywane na wytrącenie w postaci mętu zawartych w wodzie składników, nadających jej twardość. Mydło to nie tylko ulega zniszczeniu i nie bierze udziału w procesie prania, ale ma jeszcze tę niebezpieczną własność, że męt ten zatrzymuje w sobie duże ilości brudu, a osiadając wraz z nim głęboko we włóknach bielizny, nadaje jej brzydki, szary kolor.

Ponieważ w praktyce mamy do dyspozycji przeważnie wodę mniej lub więcej twardą, powstała myśl zmiękczania jej za pomocą specjalnych dodatków.

Do niedawna używano do tego celu niemal wyłącznie sodę (bielidło), lub też czasami ług. Środki te działające bardzo silnie spełniały swoje zadanie zmiękczania wody, ale jednocześnie osłabiały włókno bielizny i działały żrąco na ręce przy praniu. Rozpoczęły się więc poszukiwania nowych środków w tej dziedzinie. Poszukiwania te były konieczne z innych jeszcze względów. O ile dawniej do wyrobu tkanin stosowano przeważnie bawełnę i len, a rzadziej wełnę, o tyle teraz coraz bardziej zaczyna się rozpowszechniać jedwab



Maszyna produkująca „Bielnik"

Dążenie do poprawy swego poziomu życiowego musi iść w dwu kierunkach: zarówno podwyższenia dochodu, jak i obniżenia i zracjonalizowania wydatków.

M. Rapacki

sztuczny w najrozmaitszych gatunkach, a często i w mieszaninie z bawełną, wełną i lnem. Podczas gdy bawełna i len znosi długotrwałe gotowanie i w rozczynach sody, to dla jedwabiu sztucznego i wełny tego rodzaju sposoby prania nie nadają się zupełnie, powodują bowiem daleko idące zniszczenie włókna.

Rezultatem poszukiwań było opatentowanie i wypuszczenie na rynek całego szeregu nowych środków piorących i zmiękczających wodę. Często górowały one nad sodą i lepiej niż ona zmiękczały wodę, lepiej „emulgowały" tj. rozpuszczały brud, nie niszcząc włókna bielizny, nie znalazły jednak wielkiego rozpowszechnienia bądź to dlatego, że były od sody znacznie droższe, bądź też dlatego, że nabywca nie umiał ich użyć w odpowiednio zmniejszonych ilościach. Nieliczne tylko spośród tych nowych środków znalazły zastosowanie, zwłaszcza w wielkich pralniach, które łatwiej ocenić mogą ich zalety.

Aby dopomóc konsumentowi do zastąpienia sody przez środek doskonale piorący, nie niszczący bielizny i nie szkodliwy dla rąk przy praniu, a dostatecznie tani i wydajny, Zw. Sp. Spoż. „Społem" opracował i wypuścił do sprzedaży środek zastępczy dla sody pod nazwą „Bielnik".

„Bielnik" brany na wagę jest wprawdzie droższy niż soda, posiada jednak znacznie większą zdolność zmiękczania wody i usuwania brudu i można go użyć w wielokrotnie mniejszej ilości. Biorąc pod uwagę małe zużycie „Bielnika" w praniu, jest on tańszy nawet od sody, a posiada w porównaniu z nią cały szereg zalet.

Aby kwestia użycia odpowiedniej ilości tego środka nie sprawiała nabywcy kłopotu, „Bielnik" sprzedawany jest nie w proszku, lecz w kostkach. Wielkość kostek jest tak dobrana, że 1 kostka wystarcza na zmiękczenie 10-litrowego wiadra wody, a więc zastępuje dużą garść bielidła. Użycie większych ilości „Bielnika" dla wody przeciętnie spotykanej jest zupełnie zbędne i nie daje żadnych korzyści. Jedynie do wody bardzo twardej, której zresztą do prania należy unikać, można użyć odpowiednio większą ilość, a więc 1½ do 2 kostek na wiadro.

Na korzyść „Bielnika" w porównaniu z bielidłem przemawia także to, że działa on natychmiast po rozpuszczeniu z całkowitą siłą i że temperatura (ciepło) mało wpływa na jego aktywność. Dzięki temu nadaje się on znacznie lepiej niż soda do prania tkanin jedwabnych i wełnianych, a przy praniu tkanin bawełnianych i lnianych pozwala na skrócenie czasu gotowania lub nawet na uniknięcie go.

„Bielnik" usuwa z wody nie tylko sole wapnia i magnezu, powodujące jej twardość, ale również sole żelaza, co zabezpiecza bieliznę od żółtawego zabarwienia po praniu.

Próby prania przeprowadzone przy użyciu tego nowego środka w kilku pralniach dały wyniki bardzo dobre. Dodać należy jeszcze, że „Bielnik" wpływa dodatnio na rodzaj piany i w rezultacie pozwala na mniejsze zużycie mydła.

Tak więc środek do prania opracowany pod naciskiem specyficznych okoliczności — jak się to często dzieje dzisiaj nawet w stosunkach międzynarodowych — przewyższa pod wieloma względami ten środek, którego namiastkę miał stanowić, i dlatego można mu wróżyć duże powodzenie.

Inż. I. Laskowska

Korzenie mielone

Możliwość zaopatrzenia się w sklepie spółdzielczym w już zmielone korzenie jak pieprz lub cynamon, z marką „Społem" jest dla każdej gospodyni wielkim ułatwieniem w codziennej domowej gospodarce. Stąd też posiadanie w swym

---

Kobieta-gospodyni domu jest nie tylko spożywcą, ale co ważniejsze — organizatorką spożycia rodzinnego.

Dr. M. Orsetti

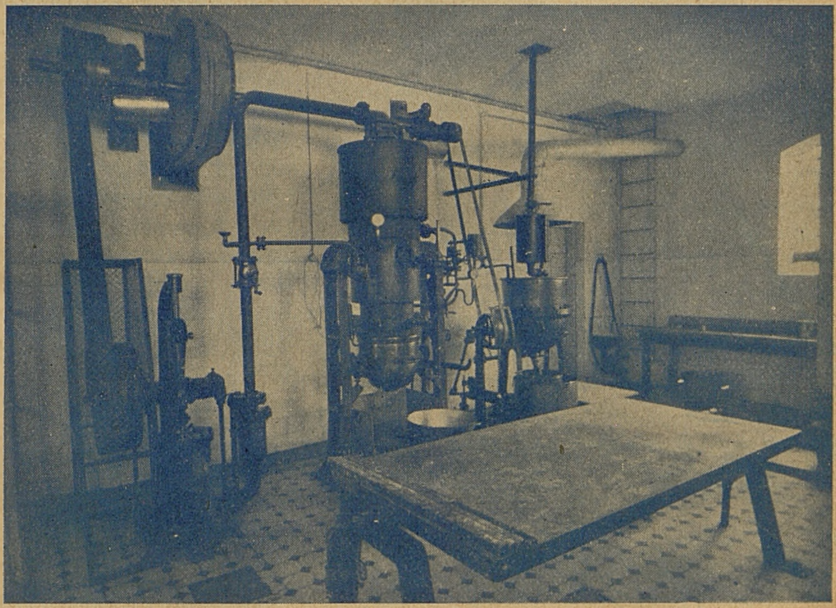
asortymencie korzeni mielonych jest dla sklepu spółdzielczego niemal koniecznością.

Pamiętajmy, że jako surowiec służą tu najlepsze gatunki pieprzu ziarnistego czy cynamonu. Precyzyjne młynki elektryczne paczkowni w Gdyni zapewniają doskonałe zmielenie ziarna na subtelną mączkę. Po zmieleniu korzenie są automatycznie ważone i pakowane w praktyczne koperty po 5 i 10 gramów, które z kolei kompletuje się w kartony po 100 sztuk.

Ze względu na przenikliwy zapach korzenie, a zwłaszcza pieprz należy w sklepie przechowywać oddzielnie, w suchym, lecz nieprzewiewnym miejscu. Należy pamiętać, że zwietrzałe korzenie tracą swą wartość. Dlatego najlepiej trzymać je w szufladach lub małych szafkach, przy czym o ile korzenie są luzem — w blaszanych pudełkach. Korzenie paczkowane w koperty można pozostawić w oryginalnych kartonach. Pamiętajmy, że przypadkowo rozsypany pieprz może łatwo zepsuć inne bardziej wartościowe artykuły, jak herbata czy kakao, i narazić sklepowych na duże nieprzyjemności ze strony odbiorców.

A. B.

Landryny



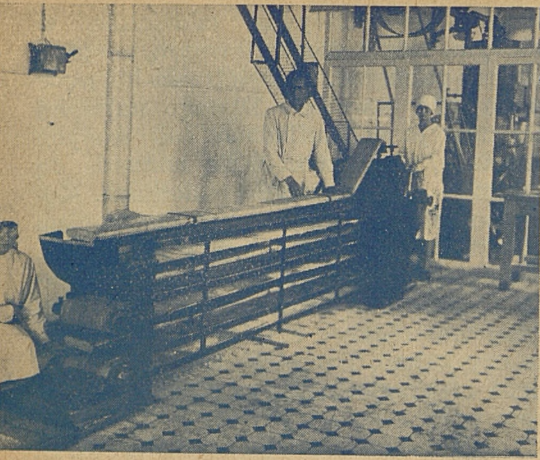
„Stół gorący“ do formowania masy na landryny

W wielkim asortymencie wyrobów Zakładów Wytwórczych Związku „Społem“ w Włocławku, pierwsze miejsce pod względem zbytu, zajmują cukierki tak zwane „landrynki“, których są dwa rodzaje — drobne i grube.

Zasadniczym surowcem w landrynkach jest cukier; aby otrzymać z niego spoistą masę (karmel) trzeba go poddać procesowi gotowania na parze na specjalnych aparatach zwanych „Vacuum“.

Kooperatywy spożywcze, rozszerzając się jako rynek świadomie rządzony, stwarzałyby naturalną podstawę dla rozwoju przemysłu krajowego, a jednocześnie byłyby gotową organizacją do systematycznego i celowego bojkotowania towarów obcych.

E. Abramowski



Walcówka i trasporter do wyrobu cukierków twardych

Gotowanie w takim aparacie odbywa się przy znacznie niższej temperaturze niż przy zwykłym gotowaniu na ogniu. Niższa temperatura nie dopuszcza do przepalania się cukru, a tym samym nie wpływa ujemnie na jego smak i barwę.

Po ugotowaniu masa zostaje zaprawiona odpowiednimi smakami, a następnie przepuszczona częściowo przez walce, na których są wygrawerowane różne rysunki, nadające zasadnicze kształty landrynkom.

Po ostudzeniu wentylatorami, zostają one gromadzone do odpowiednich naczyń celem wymieszania różnych smaków, których jest trzydzieści sześć.

Ponieważ landrynki należą do grupy cukierków niezawijanych, a masa cukrowa jest bardzo wrażliwa na działanie powietrza, szczególnie wilgotnego, dlatego też nie należy zostawiać otwartych naczyń z landrynkami, lecz za każdym razem trzeba je dokładnie i szczelnie zakrywać. Unikamy wtedy zbrylenia (klejenia), jak również tworzenia się okruchów powstałych ze sklejania się cukierków.

Landrynki należą do grupy cukierków bardzo popularnych. Nie ma prawie zakątka w kraju, w którym by cukierek ten nie był znany. Cały szereg najrozmaitszych fabryczek produkujących landrynki systemem chałupniczym zaopatruje rozsiane po kraju sklepiki. O używanych przez te fabryczki surowcach i prymitywnym i niehigienicznym sposobie fabrykacji lepiej nie wspominać. Masowa produkcja i najnowocześniejsze urządzenia w naszych Zakładach dają całkowitą gwarancję dobrych, czystych, zdrowych i higienicznie wyprodukowanych landrynek „Społem".

M. S.

WSKAZÓWKI TOWAROZNAWCZE

Sery

Ser jest produktem otrzymywanym z mleka i składa się z mieszaniny białka, tłuszczu, wody i innych składników wydzielonych z niego pod wpływem naturalnej fermentacji kwasowej lub przez działanie fermentu podpuszczkowego.

Do wyrobu serów używa się śmietany, śmietanki, jak również mleka pełnotłustego wzgl. częściowo, a nawet całkowicie odtłuszczonego.

Zależnie od mleka, z jakiego ser jest wyrabiany, otrzymujemy ser krowi, owczy lub kozi, a zależnie od sposobu, w jaki z mleka wydzielono sernik, rozróżniamy dwie podstawowe grupy:

I. sery z mleka kwaśnego,

II. sery podpuszczkowe.

Nie zapominajmy, że ilekroć Hurtownia dostarcza „po tej samej cenie", co dostawca prywatny, sprzedaje ona w rzeczywistości taniej aniżeli tamten, gdyż zwykle Hurtownia osiąga pewną nadwyżkę, która stanowi wspólny dorobek stowarzyszeń.

A. Daudé-Bancel

Do pierwszej grupy należą przede wszystkim:

1. twaróg (najprostszy ser), który otrzymuje się przez ogrzanie zsiadłego krowiego mleka, najczęściej bez śmietany, i oddzielenie go od serwatki za pomocą sączenia przez płótno i prasowania;

2. sery polskie krowie i owcze, wyrabiane w taki sam sposób jak twaróg, tylko z mleka kwaśnego ze śmietaną.

Do drugiej grupy zaliczyć należy wszystkie sery wyrabiane z mleka słodkiego ścinanego sztucznie za pomocą podpuszczki *), zawierającej specjalny ferment (laktazę). W ten sposób wyrabianie są wszystkie lepsze sery.

Jeżeli przy wyrobie sera przecedzenie twarogu odbywało się w ten sposób, że serwatka wyciekała swobodnie i część jej w serze pozostała — uzyskuje się ser miękki. Jeżeli resztę serwatki wyciśnięto z sera przez prasowanie — otrzymuje się ser półtwardy lub twardy.

Po wyciśnięciu serwatki nadaje się serom odpowiednią formę, obsusza i poddaje procesowi dojrzewania.

Twarde sery dojrzewają miesiącami a nawet latami.

Dojrzewanie polega na całym szeregu przemian. Zmianom chemicznym podlega zarówno substancja białkowa jak też cukier i tłuszcze, a przyczynia się do tego cała masa drobnoustrojów (bakterii, drożdży, pleśniaków), pochodzących z powietrza, z wody, z podpuszczki itp.

*) Podpuszczka jest to wyciąg z trawieńca, tj. czwartego żołądka cieląt ssących czyli takich, które jeszcze nie były karmione paszą. Istnieje kilka sposobów przygotowania podpuszczki. Wyrób jej w proszku odbywa się fabrycznie i jest otoczony tajemnicą. Głównymi producentami są Duńczycy, Szwedzi, Francuzi.



Dojrzewalnia serów

Przebieg tej fermentacji zależy od całego szeregu czynników zewnętrznych (wilgotność, temperatura, miejsce), jak również zabiegów serowara, i jeżeli jest prawidłowy, doprowadza do tego, że ser przybiera charakterystyczną barwę, smak i zapach.

Oczka w serze tworzą się dzięki dwutlenkowi węgla, który powstaje przy fermentacji cukru mlekowego.

Im więcej tłuszczu sery zawierają, tym są żółtsze, a więc dla dogodzenia spożywcy, a częściej dla zamaskowania małej zawartości tłuszczu, sery są farbowane, szczególnie w zimie, ponieważ w tym czasie krowy nie otrzymują paszy zielonej i mleko nie posiada odpowiednich barwników.

Do farbowania używa się specjalnych farb roślinnych i dodaje się je do mleka przed zaprawieniem go podpuszczką.

Ser jest wtedy dojrzały, gdy osiągnął maximum zalet, lecz zwykle bywa sprzedawany wcześniej, bo niezbyt dojrzały łatwiej znosi transport.

Spółdzielczość, to samorząd gospodarczy, przygotowujący ludzi do samorządu politycznego.

E. Milewski

Starsze sery posiadają w dziurkach bardzo lubianą przez smakoszów „łzę". Głównym składnikiem tego pikantnego soku są rozpuszczalne produkty rozkładu sera w wodzie. Przy dalszym wysychaniu takiego sera „łza" wyparowuje i zamienia się w kryształki.

Z mleka pełnego otrzymuje się ser tłusty, z mleka pełnego, do którego dodano jeszcze śmietany — ser śmietankowy (przetłuszczony), natomiast z mleka odwirowanego — ser chudy itp.

Zależnie od zawartości tłuszczu sery można podzielić na 6 podstawowych grup:

1. śmietankowe o zawartości tłuszczu *) nie mniej niż 50%,
2. pełnotłuste o zawartości tłuszczu co najmniej 40%,
3. 3/4 tłuste — 30%,
4. pótłuste — 20%,
5. 1/4 tłuste — 10%,
6. chude — poniżej 10%.

O dokładnej klasyfikacji serów nie może być mowy, gdyż jest ich około 200 gatunków. Różnią się one od siebie zapachem, smakiem, zewnętrznym wyglądem oraz konsystencją i stawianie ścisłych wymagań, którym miałyby wszystkie gatunki odpowiadać, jest niemożliwe.

Na ogół wymaga się, aby ser był nie zepsuty, nie zafałszowany i aby w smaku, zapachu, kolorze oraz konsystencji odpowiadał gatunkowi, za jaki jest podawany.

Przy ocenie serów można się posługiwać następującymi wskazaniami:

Sery wyborowe czyli I jakości powinny odpowiadać wszystkim zewnętrznym cechom charakterystycznym dla danego gatunku.

Sery dobre — II gat. mogą wykazywać pewne niewielkie odchylenia w smaku, zapachu, wyglądzie, konsystencji wzgl. stopniu dojrzenia i mogą być ślepe (bez dziurek).

Sery średnie — III gat. to te, które posiadają większe wady w wyglądzie, trwałości, smaku, zapachu. Plamiste lub o niewłaściwej barwie, miernie wzdęte, nieco uszkodzone wzgl. o popękanej skórce, zniekształcone, rozpływające się, kruche, kwaśne.

Sery złe — IV gat. — silnie wzdęte, silnie zabarwione, zgorzkniałe, stęchłe lub lekko zjełczałe albo też w smaku zlekka przypominające mydło.

Sery niejadalne — V gat. — silnie gorzkie, porozrywane gazami, zjełczałe, o wstrętnym smaku, opanowane przez owady lub niewłaściwe pleśniaki itp.

Przy sprzedaży sery III i IV gatunku powinny być deklarowane jako wybierki.

V-ty gatunek serów do sprzedaży w ogóle się nie nadaje.

Przyrządzanie serów jest umiejętnością, na którą złożyło się doświadczenie bardzo wielu pokoleń i chociaż nauka w ostatnich czasach znacznie ułatwiła pracę, to jednak serowarstwo wysokiej klasy nie przestało być trudną specjalnością.

Dobry serowar oprócz wykształcenia zawodowego powinien posiadać długoletnią praktykę we wzorowych zakładach.

Aby produkować sery, trzeba:

1. posiadać odpowiednie mleko w dostatecznych ilościach;

2. produkować tylko takie gatunki sera, które potrafi się wyrabiać bez zarzutu;

3. produkować takie gatunki, które mają zbyt i które w danych warunkach klimatycznych i technicznych się udają.

---

*) W suchej substancji.

— Ile mamy policzyć za reperację tej maszyny?

— Trzeba by wziąć ze 42 zł, ale zaokrąglimy to do 50 zł No i jeszcze trzeba dodać do 52 zł. żeby nie powiedzieli, że zaokrąglilism y.

W Polsce istnieje przeszło 300 serowni, które w roku 1936 wyprodukowały około 5.500.000 kg różnych serów.

Według typów, na których rozwój zwrócona została specjalna uwaga, produkcja układa się i koncentruje w sposób następujący:

Rodzaj sera	Przypuszczalna roczna produkcja	Rejon produkcji
ementalski	400.000 kg	połudn. część woj. śląskiego, część woj. krakowskiego i niektóre okolice Wileńszczyzny
edamski (litewski)	1.500.000 „	woj. nowogrodzkie (1.000.000 kg.) wileńskie, poleskie
tylżycki	1.200.000 „	wojew. pomorskie i część poznańskiego
różne topione	500.000 „	przeważnie Spółdz. „Rotr" w Rypinie

Sery topione są wyrabiane z różnych serów podpuszczkowych nie nadających się do sprzedaży z powodu pęknięć i wzdęć lub innych braków. Do niedawna sery topione były do Polski importowane w pokaźnych ilościach, obecnie zaś dzięki pracy Spółdzielni w Rypinie wwóz z zagranicy ustał prawie zupełnie.

Oprócz gatunków wyżej wymienionych w Polsce jest również wyrabiany ser trapistów, roquefort i inne luksusowe, lecz produkcja tych ostatnich poważniejszego znaczenia nie posiada.

Na specjalną uwagę zasługuje produkcja bryndzy, którą w okolicach górskich specjalnie propaguje Małopolski Związek Mleczarski i „Masłosojuz". Dzięki fachowej pomocy tych central spółdzielczych ten rodzaj produkcji tak dalece sę rozwinął i jakościowo poprawił, że przywóz bryndzy czeskiej został całkowicie zahamowany.

Podkreślić również trzeba, że w roku 1936 produkcją serów na większą lub mniejszą skalę zajmowało się 135 spółdzielni mleczarskich, a twaróg wyrabiano w 161 spółdzielniach.

Ogólna produkcja tych spółdzielczych wytwórni wyniosła:

serów	1.522.012 kg
twarogu	1.833.499 kg

Biorąc pod uwagę,

że ser zasługuje na propagowanie, gdyż jest artykułem bogatym w białko i tłuszcz, a więc bardzo pożywnym (250 g twardego tłustego sera zastępuje 400 g mięsa),

że przez podniesienie spożycia wzmaga się produkcja, a więc pośrednio podnosi się dobrobyt rolnika dostarczającego mleko,

że w Polsce jest tu bardzo dużo do zrobienia, bo nasza konsumcja wynosi na głowę ludności zaledwie 0,2 kg, podczas gdy w Finlandii 3,5 kg, w Danii 8,3 kg, a w Szwajcarii aż 13,5 kg,

nasze miarodajne czynniki z Ministerstwem Rolnictwa na czele doszły do wniosku, że na racjonalny rozwój serowarstwa musi być zwrócona specjalna uwaga i z pracy w serowniach wszelki dylentatyzm i partactwo powodujące obniżkę jakości serów musi być jak najprędzej usunięte.

To też dzięki takiemu stanowisku i odpowiednim pracom Związku Spółdz. Mleczarskich i Jajczarskich w Warszawie od roku 1932 obserwuje się w naszym serowarstwie stałą i znaczną poprawę.

Sery wymagają specjalnej pielęgnacji nawet wtedy, gdy są już przeznaczone do sprzedaży i znajdują się w magazynie sklepowym lub sklepie,

Na ten temat nasuwają się następujące ogólne uwagi:

Na mieście spotkali się dawni przyjaciele Grun i Wajs. Grun wskazując na przechodzącą kobietę mówi:

— Widzisz, ta niewiasta skrzywdziła mnie na 100 tysięcy.

— W jaki sposób? — pyta Wajs.

— No tak, że miała w banku sto tysięcy i nie chciała wyjść za mnie za mąż.

1. Jeżeli przy sklepie nie ma specjalnego magazynu na sery, należy sprowadzać tylko tyle towaru, ile można sprzedać w ciągu kilku lub kilkunastu dni. Zwłaszcza należy mieć na uwadze sery miękkie nietrwałe i letnią porę. Sery twarde, oczywista rzecz, dają się przechowywać dość długo.

2. W oknach wystawowych można wystawiać tylko trwałe gatunki, lecz i te należy chronić od światła słonecznego. Wystawy sklepowe można przybierać imitacjami z drzewa lub papieru, ewentualnie próżnymi pudełkami z etykietą wytwórni.

3. W sklepie należy trzymać sery na porcelanowych podstawkach i przykrywać szklanymi kloszami (ochrona od much i kurzu).

4. Nietrwałe i dojrzałe sery należy przechowywać w bardzo chłodnym miejscu.

5. Wielkie sery trzeba ciąć umiejętnie, najlepiej w postaci wycinków. Wycinek bierze się do sprzedaży do sklepu, a resztę sera przechowuje w piwnicy, przy czym naciętą powierzchnię smaruje się cienko smalcem lub masłem, aby nie wysychała i nie pleśniała.

6. Jeżeli posiada się odpowiedni magazyn, mogący służyć jako dojrzewalnia — można sprowadzać większe ilości dojrzewających, lecz niezbyt dojrzałych serów i pielęgnując je wg zasad serowarstwa sprzedawać w miarę dojrzewania.

B. Binder

M l e k o

Dobre mleko powinno mieć smak słodki, kolor biały z odcieniem żółtawym. Skład chemiczny mleka: tłuszczu 3,5%, białka 3,5%, cukru mlekowego 4,8%, soli mineralnych 0,7%, wody 87,5%.

Czystość jest najważniejszym warunkiem przy rozprzedaży mleka. Po sprzedaży mleka należy zawsze wymyć i wysuszyć naczynie. W ten sposób unikniemy rozmnażania się drobnoustrojów, które w wilgoci i cieple rozwijają się i powodują zakażenie mleka.

Najczęściej spotykanymi w mleku drobnoustrojami są: 1) bakterie kwasu mlekowego, 2) bakterie gnilne, 3) drożdżaki, 4) pleśniaki.

Z wymienionych bakterii pożyteczne są tylko bakterie kwasu mlekowego, gdyż żywiąc się cukrem mlekowym, wytwarzają kwas, który ścina mleko.

Bakterie gnilne najczęściej występują jesienią i zimą. Drożdżaki dostają się do mleka, gdy karmimy krowy wywarem lub kiszonkami. Są one szkodliwe, gdyż powodują goryczkę śmietany i masła.

Pleśniaki dostają się do mleka najczęściej ze spleśniałej ściółki, z pyłu ziemi. Są szkodliwe, ponieważ powodują jełczenie masła.

Trzeba pamiętać, że drobnoustroje pod wpływem zimna nie giną, lecz tylko nie mogą się rozmnażać; dlatego należy trzymać mleko w temperaturze poniżej 10° C.

Do innych wad mleka świeżego zaliczamy: goryczkę i kwaśność.

Goryczkę mleka powodują niektóre rodzaje pasz, jak: łubin, rzepa, liście kapusty.

Kwaśność wywołuje bakterie, które przy temperaturze powyżej 12° C rozwijają się bardzo szybko, powodując kwaszenie i dlatego zwalczamy je przez chłodzenie mleka poniżej 10° C.

Nadmienić również trzeba, że chcąc otrzymać dobre kwaśne mleko i zebrać jak największą ilość śmietany, musimy rozlewać mleko już chłodne do naczyn z blachy cynowej i odstawić do pomieszczenia, w którym nie będzie żadnych dających się wyczuć zapachów.

K. Wasik

— Powiedz mi, co to jest samozaparcie?
— Samozaparciem jest jeśli przychodzi inkasent po pieniądze, a ojciec odpowiada że go nie ma w domu.

Z naszych doświadczeń

Wyraźne i widoczne zdaleka oznaczanie cen na towarach uważam za wielce pomocne w pracy sklepowego. Kupujący oczekując na swą kolej w ekspedycji może się namyśleć i zdecydować, jaki towar i w jakiej cenie nabyć. Poza tym w dni targowe i przedświąteczne pracownik zmuszony jest do bardzo śpiesznej obsługi; nie ma on wówczas czasu wyszukiwać w dowodach rachunkowych cen danego towaru, o których chwilowo zapomniał, i stąd mogą później powstawać reklamacje kupujących albo okaże się manko. Zapobiega temu wypisywanie cen na towarach. Wprowadzenie więc tego zwyczaju ma wielkie znaczenie zarówno dla sklepowego, jak i dla kupujących.

A teraz jeszcze słów parę o naszej bolączce kredytowej. Robiąc listę kredytów w spółdzielniach, w których są one jeszcze stosowane, dziwią się nieraz koledzy, dlaczego to sumy na kredytach stale się powiększają, choć klientela każdego miesiąca regularnie płaci i pozostają tylko niewielkie salda na rachunkach. Otóż właśnie z nich rosną nieraz duże zaległości. Trzeba więc na to zwrócić baczną uwagę. Takiego klienta, który pozostawia pewne sumy z każdego miesiąca nieuregulowane, prędzej czy później tracimy, gdyż nie będzie on już w stanie zapłacić nagromadzonej zaległości, a odpowiedzialność za jego kredyt poniesie w rezultacie sklepowy.

Operacje kredytowe w sklepie zabierają nam dużo czasu, gdyż każdą drobnostkę musimy zanotować, przy czym powstają nieraz sprzeczki z członkami o sumę kredytów. Udzielanie kredytu biednym, o których się wie, że nie będą mogli płacić, nie jest obrotem handlowym, lecz jałmużną, której nie mamy prawa dawać z funduszów obcych, a udzielanie kredytu zamożnym sprzyja i podtrzymuje ich niechlujną gospodarkę domową. Może ktoś powiedzieć, że jeżeli nie udzieli się kredytu, nie będzie obrotów i trzeba będzie spółdzielnię z tego powodu zlikwidować. Odpowiem: jeszcze nie było spółdzielni, która by się zlikwidowała przez zamknięcie kredytu, a było dużo takich, które zamknięto właśnie z powodu udzielania kredytu.

Karol Cieślar

Pracownik Spółdzielni „Konsum Robotniczy w Cieszynie"

Co mamy do zrobienia

Przygotowoć i wyczyścić lodówki w myśl wskazówek zawartych w N-rze 4 „Sprzedawcy".

Zaopatrzyć sklep w artykuły nadające się do konsumcji na wycieczkach — np. konserwy w puszkach — mięsne i owocowe, czekolady w tabliczkach itp.

Przygotować zamówienia na towary potrzebne w okresie przed Zielonymi Świątkami, tj. mąkę na ciasto, rodzynki migdały itp.

Porozumieć się władzami spółdzielni, co do terminu urlopu i uzgodnić sprawę zastępstwa urlopowego.

Przestudiować, wydaną przez Związek „Społem" broszurę o kursach wakacyjnych i zgłosić swój udział w kursach podczas urlopu.

Przypominamy, że władze spółdzielni pomagają pracownikom w kształceniu się na spółdzielczych kursach.

J. Ł.

— Na tym materiale, na który panią namawiam, to my tracimy. Nas kosztuje 2 zł 50 gr a sprzedajemy 2 zł 20 gr.

— No, to jakże wy tak możecie?

A możemy, bo bardzo dużo się go sprzedaje.

Zapisy do Rocznej Szkoły Przysposobienia Spółdzielczego dla dorosłych w Warszawie

Ci, którzy już pracują w spółdzielczych sklepach, wiedzą, jak rozległy jest zakres umiejętności, jakie powinien posiadać pracownik spółdzielczy, jeżeli chce dobrze się wywiązać ze swoich obowiązków. Trzeba umieć ważyć, ekspediować, układać towary, urządzać wystawy, trzeba znać się na różnorodnych towarach: umieć rozróżnić towar dobry od złego, rozróżniać gatunki, znać sposoby umiejętnego przechowania, znać wartość użytkową towaru; trzeba umieć sprawnie, szybko i poprawnie liczyć, trzeba znać się na rachunkowości, jaką spółdzielnia prowadzi, i umieć dobrze wykonywać te czynności z rachunkowości, które są związane z czynnościami w sklepie; trzeba też nieraz załatwić różne listy natury handlowej i organizacyjnej. Umiejętność obchodzenia się z kupującymi, umiejętna ich obsługa — to znowu cała dziedzina.

Ale pracownik spółdzielczy to nie tylko technik — to jednocześnie organizator i propagator spółdzielczości. Musi znać się na istocie spółdzielczości, na sposobach i metodach organizacyjnych, gospodarczych i propagandowych spółdzielczości.

Zdają sobie z tego sprawę pracownicy spółdzielczy i tym się tłumaczy ich żywy udział w różnego rodzaju kursach dokształcających. Lecz ci prędzej osiągną należyte rezultaty i gruntowniej opanują różne umiejętności i wiadomości, którzy mają możność oderwać się od pracy zawodowej choć na jeden rok i poświęcić go tylko nauce w szkole.

Zwracamy uwagę pracowników, że od września r. b. rozpoczyna się nowy (drugi) rok działalności Rocznej Szkoły Przysposobienia Spółdzielczego dla Dorosłych w Warszawie.

Do szkoły tej przyjmowani są mężczyźni w wieku od 18 do 30 lat po ukończeniu szkoły powszechnej. Zapisy na rok szkolny 1938/39 już się rozpoczęły. Podania o przyjęcie wraz z odpowiednimi dokumentami przyjmowane są do 25 czerwca. Nauka rozpoczyna się 15 września i trwa do 15 czerwca. Kandydaci przyjmowani są na podstawie dostarczonych dokumentów. Kandydaci z praktyką spółdzielczą mają pierwszeństwo w przyjęciu. Szczegóły zawarte są w prospekcie, którego jeden egzemplarz dołączamy do niniejszego numeru „Sprzedawcy Spółdzielczego". Dodatkowe prospekty można otrzymać bezpłatnie w sekretariacie szkoły, ul. Pankiewicza 3 (naprzeciw Dworca Głównego) codziennie w godzinach 10 — 14, we środy i piątki również w godzinach 16 — 18. Na życzenie sekretariat wysyła prospekty pocztą.

Adres szkoły: Warszawa-Śródmieście, ul. Pankiewicza 3 (tel. 9-83-35).

SPROSTOWANIE

W numerze 4 „Sprzedawcy Spółdzielczego" zostało mylnie wydrukowane ogłoszenie Spółdz. Spoż. „Proch" w Pionkach. Powinno być:

„Spółdzielnia w Pionkach, która prowadzi 8 sklepów spożywczych i galanteryjnych, piekarnię i masarnię, poszukuje od zaraz kierownika. Podania z dokładnym życiorysem nadsyłać na ręce Zarządu Spółdzielni, poczta Pionki pow. kozienicki". Sprostowanie dajemy dla porządku. Treść ogłoszenia jest już nieaktualna.

Redaktorzy: Kazimierz Śliwowski i Józef Łaniewski
Redaktor odpowiedzialny: Kazimierz Śliwowski

Wydaje „SPOŁEM" Związek Spółdzielni Spożywców Rzpl. Polskiej Warszawa, Grażyny 13, tel. 4-32-45. Konto w Poczt. Kasie Oszczędn. 81.800 (Bank „Społem")

Wychodzi co miesiąc oprócz wakacji. Prenumerata roczna 1 złoty 50 groszy
Numer pojedyńczy 15 groszy. Nakład 2.500 egzemplarzy.

Rob. Spółdz. Pracy Graf. „DRUKUJEMY" W-wa, Tel. 601-31.

MATERIAŁY NA DZIEŃ SPÓŁDZIELCZOŚCI

NIEZBĘDNE W KAŻDEJ SPÓŁDZIELNI

Plakat Centralnego Komitetu Dnia Spółdzielczości . .	—.70
Odezwa Centralnego Komitetu Dnia Spółdz. do rozklejania	—.20

DEKORACJE I OZDOBY

Popiersie z gipsu R. Mielczarskiego, wysokość 60 cm .	30.—
„ „ St. Wojciechowskiego . 60 cm .	30.—
Znak Związku z gipsu 60 cm .	45.—
Materiał tęczowy do dekoracji . . . . . . metr	2.50
„ „ na sztandary	12.—
Wstążka jedwabna tęczowa szer. 1 cm	—.10
„ „ „ „ 2 cm	—.20
„ „ „ „ 4 cm	—.40
„ „ „ „ 8 cm	—.80
Sztandary tęczowe 2 × 1.10	35.—
Kokardki ze wstążki tęczowej	—.06
Chorągiewki tęczowe papierowe do dekoracji 100 szt.	3.—
Portret R. Mielczarskiego, litografia f. 50 × 35 cm . .	—.50
„ „ kredolit f. 33 × 23 cm . .	—.30
„ St. Wojciechowskiego, litografia	—.10
„ E. Milewskiego i E. Abramowskiego, litogr. po .	—.40
Plakaciki z sentencjami spółdz. w barwnych ramkach po .	—.30
Plakat: Pośrednik a spożywca	—.30
„ Pomóżcie w budowie wielkiego gmachu spółdzielczości	—.45
Napisy reklamowe:	
Dzień Spółdzielczości	—.20
Zapisz się na członka spółdzielni spożywców	—.20
Kupujcie artykuły „Społem"	—.20
Kupujcie tylko w sklepach spółdzielczych	—.20
Czystość, porządek — artykuły „Społem"	—.20
Zapisz się na członka sp. sp. Odpowiedzialność tylko udziałami	—.20
GŁOWICE METALOWE DO SZTANDARÓW ze znakiem „Społem" na zakończenie drzewca	20.—
Znaczki „Społem" na agrafkę i na zakrętkę	—.50
PŁYTA GRAMOFONOWA z nagranym HYMNEM SPÓŁDZIELCÓW: jedna strona chór Harfa — druga strona orkiestra dęta .	4.—

poleca Dział Wydawnictw „Społem" Związku Spółdzielni Spożywców R. P. Warszawa 12, Grażyny 13, i oddziały